ROLNIK



Bezpłatny dodatek do „Drwęcy".

Rok VIII. Nowemiasto, dnia 13 września 1934. Nr. 31

Wywóz mięsa.

Od 1 sierpnia zaczął się nowy rok w rolnictwie. W łonie rządu odbywały się długie narady nad stosunkiem rządu do eksportu płodów rolnictwa. Mimo oświadczenia premjera Kozłowskiego, iż popieranie wywozu ziarna za dużo kosztuje i rząd nie może tak bez końca do wywozu żyta, pszenicy i jęczmienia dopłacać, komitet ekonomiczny ministrów postanowił, przynajmniej narazie, rzecz całą po staremu prowadzić.

Cicho natomiast o drugim odcinku wywozu rolniczego: o produktach budowlanych. A zdaniem wielu wywóz produktów hodowlanych jest dla rolników ważniejszy od wywozu zboża. Potwierdzają to i cyfry za rok 1933.

Polska w r. 1933 otrzymała z wywozu zagranicę:

żyta	39312000 zł
pszenicy	8466000 zł
jęczmienia	18446000 zł
owsa	2264000 zł
razem	68488000 zł.

W tym samym 1933 r. Polska otrzymała z wywozu zagranicę:

świń żywych	12168000 zł
świń bitych	1690000 zł
bekonów	66577000 zł
wędlin i szynek	7391000 zł
konserw	1640000 zł
drobiu bitego	3313000 zł
gęsi	123249 zł
koni	3218000 zł
cieląt i cielęciny	940000 zł
bydła	1050000 zł
owiec	333000 zł

Licząc wszystko razem produkty hodowlane dały w r. 1933 Polsce 179806000 zł, a więc prawie trzy razy więcej, niż zboże. A lata dawniejsze, lepsze, wykazują jeszcze większą przewagę produkcji hodowlanej. Oto znowu urzędowe cyfry:

Dochód Polski ze sprzedanej zagranicę produkcji hodowlanej wynosił:

w r. 1929	619752000 zł
1930	571486000 zł
1931	462394000 zł
1932	234305000 zł
1933	179806000 zł

A ze sprzedaży całej produkcji roślinnej (do zbóż dodać trzeba trawy, chmiel, groch, ziemniaki, nasiona, grzyby, warzywa, len, owoce, fasola, bób itd.) otrzymała Polska:

w r. 1929	531311000 zł
1930	468965000 zł
1931	278848000 zł
1932	207011000 zł
1933	170584000 zł

A ceny? Wiadomo, iż ceny, jakie Polska otrzymuje za niektóre zboża wynoszą bardzo mało. Do każdego centnara żyta czy pszenicy dokłada rząd 6 zł. Inne produkty roślinne nie korzystają z pomocy rządowej. Natomiast ceny za produkty hodowlane, choć nie wysokie, są lepsze od ceny zboża.

Jakiż kierunek przyjąć winny uchwały rządu?

Nie zaniedbując eksportu zbożowego, rząd i w zawieranych traktatach i w udzielaniu premji wywozowej winien dać pierwszeństwo produkcji hodowlanej, a w tem przedewszystkiem trzody chlewnej.

Stanisław Rymar.

Zbiór, wybór i przechowywanie owoców.

(Od fachowego czytelnika).

Wartość, zarówno odżywcza, jak i handlowa, smak i piękny wygląd owoców są ściśle uzależnione od umiejętnego zbioru. Do tej czynności konieczne są drabiny, nieduże koszyki z pałąkiem, obszyte płótnem lub perkalem, wysłane miękką wełną drzewną lub suchym mchem, gdyż owoce są wrażliwe na najmniejszy nawet ucisk, powodujący potem

plamy i psucie się ich. Do pałąka przymocować należy t. zw. „kulkę“, zrobioną z rozwidlonej gałązki. „Kulka“ ułatwia zawieszenie koszyka na gałęzi drzewa lub na drabinie. Również koszyki do przenoszenia owoców powinny być płaskie, o skośnych brzegach i też wysłane.

Owoce ziarnkowe: gruszki i jabłka powinny być zrywane — gatunki letnie dojrzałe lub w przeddzień zupełnego dojrzewania, a nabierają w leżeniu właściwego im aromatu i smaku i mogą dłużej trwać. Przetrzymane zaś na drzewie łatwo przejrzewają, ulęgają (niektóre gruszki) i stają się niesmaczne. Gatunki jesienne, jak i zimowe zrywać możliwie najpóźniej. Zebrane przedwcześnie nietylko w leżeniu nie nabierają odpowiedniego smaku i aromatu, ale łatwo się psują, marszczą, gniją. Odmiany więc jesienne, dojrzewające w ciągu października, zbierać między 20—30-ym września. Późne jesienne, dojrzewające w listopadzie i na początku grudnia — między 1—10 października. Zimowe odmiany, przeznaczone do leżenia aż do nowych — dopiero między 10—20 października. Terminy te nie są stałe — i zależne od warunków klimatu jesieni mogą być przesunięte. Słabych przymrozków owoce na drzewie się nie boją. Zbierać je tylko należy dopiero, gdy przymrozek ustąpi około południa. Owoce zerwane po przymrozkach pozostawiać na kupkach w ogrodzie na noc, nakrywając w obawie przed mrozem i silną rosą. Przeniesione po zbiorze bezpośrednio po przymrozku do przechowalni łatwo się psują.

Bardzo ważną rzeczą przy zbiorze owoców jest zbierać je zawsze w dzień pogodny i suchy po obeschnięciu rosy lub deszczu. Jabłka i gruszki, zwłaszcza przeznaczone na długie leżenie, zdejmować ostrożnie ręką, starając się nie naruszyć gałązki, przy odłączaniu od niej ogonka. Zaznaczyć trzeba, że owoce z ogonkami całemi daleko lepiej się przechowują i mają większą wartość jako towar handlowy. Układać w koszykach ostrożnie, aby nie uszkodzić naskórka.

Ważną też rzeczą jest kolejność zdejmowania z drzewa. Należy zawsze zrywać owoce, kierując się z dołu ku górze i od przeciwnej strony korony, stopniowo idąc do pnia, gdyż w ten sposób najmniej owoców zostanie strąconych.

Opróżniając koszyki, układać delikatnie owoce rękami do większych koszów, przeznaczonych do przenoszenia i wysłanych wełną drzewną i przenosić do szopy, wozowni lub wolnego, pustego pokoju (najlepiej od północy — a okna na dzień i noc otworzyć, by nadmiar wody wyparował), gdzie składać je na niewysokie pryzmy, aby przez kilka dni poleżały i „wypociły się“. W tym czasie tracą wilgoć, skórka staje się bardziej tłusta, a owoce nabierają więcej aromatu i słodyczy. Nie wszystkie jednak owoce, np. renety, nie znoszą „pocenia“, to też po przesortowaniu należy przenosić je do przechowalni.

Jeżeli owoce po zbiorze przenosi się do szopy lub wozowni, gdzie niema podłogi, dobrze jest rozłożyć deski, które nakryć wełną drzewną (słoma nie jest wskazana, gdyż kaleczy owoc i wchłania wilgoć, tęchnie, co wpływa ujemnie na smak, aromat i trwałość owoców). Również pozostawianie owoców na kupkach w ogrodzie na trawie lub na matach pod drzewami, nie jest dobre, gdyż, leżąc na słońcu lub deszczu, ulegają wpływowi nocnych przymrozków i gorzej się przechowują.

Po kilku dniach najzdrowsze i najładniejsze owoce bez najmniejszych uszkodzeń, przeznaczone na najdłuższe przechowanie, wybierać (od wierzchołka kopki) delikatnie do koszów i przenosić do właściwej przechowalni. Następne owoce, również zdrowe, ale mniej dorodne, które leżeć będą krócej — odłożyć osobno i również przenieść do przechowalni. Pozostałe przeznacza się do natychmiastowego użycia (wino, powidła, marmelady itd.). Owoce, przeznaczone na przetwory, strząsa się z drzewa na rozesłane pod niem płachty, słomę lub maty — co ochroni owoce od zbrudzenia ziemią i zbytnego obijania się.

Jabłka i gruszki przechowujemy najczęściej w czystych, zabezpieczonych od mrozu piwnicach (lepiej od północy — najkorzystniej trzymają się w temperaturze od $+3$ — $+6^0$ C). Układamy owoce na półkach lub w szufladach, wysłanych wełną lub czystym papierem, ogonkami do góry, gruszki duże — kłaść tak, aby jeden owoc nie dotykał drugiego. Można jabłka z odmian pośledniejszych, a więc mniej delikatne, układać w 2, a nawet 3 warstwy, ale lepiej jest w jedną. Gruszki układać zawsze w jedną warstwę. Odmiany, dojrzewające wcześnie, układać na niższych półkach, późniejsze na górnych. Raz na tydzień uważnie przeglądać. Owoce nadpsute usuwać, paląc lub zakopując w ziemię, a nie zostawiać w kącie piwnicy, aby nie zakażały zdrowych. Jeśli wełna drzewna, na której leżały owoce, nieco przytęchła — trzeba ją koniecznie zmienić albo jeszcze lepiej owoce przenieść na drugą, świeżo podesłaną półkę, a tę wynieść z piwnicy i dobrze wyszorować, wysuszyć. Piwnica, poprzednio wybielona i wysiarkowana, winna być przewietrzana od czasu do czasu, w dni niezbyt mroźne ani zbyt gorące, należy jednak dbać o chronienie jej przed przeciągami. Zachować również czystość wzorową, jak również usunąć z piwnicy wszelkie produkty, które wydają silną woń (np. butle z naftą, kiszoną kapustę, ogórki, ser — szkodzą przechowywanym owocom.) Niewskazane też jest umieszczanie w jednej piwnicy owoców i warzyw. Nie mając odpowiedniej piwnicy lub tylko małą, zajętą przez warzywo, można owoc przechować zupełnie dobrze w wolnym, nieopalanym pokoju lub spiżarni. Trzeba je jednak zabezpieczyć od mrozu przez obłożenie ścian od dołu do góry grubą na 50 cm. warstwą igliwia, liści, gałązek drzew iglastych lub itp. materjałem. Dla utrzymania odpowiedniej wilgoci umieścić płaskie naczynia z wodą. W ubikacjach takich znacznie lepiej przechowują się owoce (w ten sam sposób jak w piwnicy), opakowane w skrzynki drewniane.

Owoce dojrzewają lepiej w ciemności — światło szkodzi np. gruszkom. To też okna przysłaniać odpow. zasłonami (z grub. płótna, okiennice — bądź zamalować wapnem).

Można też niewielkie ilości owoców przechowywać na strychu domu mieszkalnego, o ile kryty jest słomą (nie blachą i dachówkami), a podłogę ma z dobrze zrobionej polepy, któraby izolowała dostęp ciepła z mieszkania. Na strychach takich panuje mniejwięcej równa temperatura i dostateczna ciemność. Przewietrzanie i regulowanie wilgotności jest b. łatwe. Owoce układać w pryzmy na polepie lub lepiej jeszcze opakowane w skrzynkach (nie na półkach). Zimą, za nadejściem silniejszych mrozów, owoce okryć matami, słomą lub płachtami, które usuwamy, gdy mrozy ustąpią.

Przechowywanie owoców jesiennych i zimowych w niewysokich skrzynkach (równej wielkości) jest poza przechowaniem w piwnicach może najlepszym, najmniej kłopotliwym, a i najłatwiejszym sposobem. Kto nie ma odpowiedniej piwnicy lub tylko niewielką, przeznaczoną na warzywo, może zapakować owoce w skrzynki (lub czyste beczki po cemencie) i ustawić je bądź w spiżarni, bądź jakimś wolnym, nieopalonym pokoju,

Do skrzynek kłaść (nie sypać) tylko owoce dorodne, bez żadnych uszkodzeń — przekładając je materjałami izolacyjnemi, które zabezpieczą je od zbytniego parowania, nagrzewania, a więc zbyt wczesnego dojrzewania. Każdą odmianę układać do osobnej skrzynki. Jeśli dla braku miejsca trzeba złożyć 2 odmiany do 1 skrzynki, to na dno ułożyć późniejszą, na wierzch wcześniejszą. Zapakowane skrzynki układać 1 na 2-ch, poczynając od odmian najpóźniejszych, u góry dając wcześniejsze. Na skrzyniach przyczepić kartki z napisami odmian.

Jabłka układać 1 obok drugiego ogonkami do góry, gruszki najlepiej kłaść 1-ą warstwę, ogonkami do góry, drugą odwrotnie — a nie zajmą wiele miejsca. Nim ułoży się owoc, trzeba dno i boki skrzynki wysłać dobrze papierem pakowym, poczem kłaść równo i odpowiednio grubą warstwę materjału izolacyjnego — aby owoce się nie odgniatały, potem arkusz papieru i owoce ściśle jeden obok 2-go. Następnie znów kłaść papier i warstwę, potem papier, na to owoc itd. do zapełnienia skrzynki. Można też nie przekładać papierem. Ostatnią warstwę nakryć tylko papierem, potem materjałem izolacyjnym i przykryć skrzynkę wiekiem, przybitem w kilku miejscach gwoździami.

(Dokończenie nastąpi).

Czas pomyśleć o pokrzywach.

Praktyczni hodowcy drobiu wiedzą dobrze o tem, że pokrzywy stanowią bardzo cenny dodatek do paszy dla drobiu, ponieważ b. dobrze oddziaływują na nieśność kur. Latem dodaje się pokrzywy świeże, dobrze posiekane do paszy miękkiej, zimową porą pokrzywy suszone dają też doskonałe wyniki, jako cenny dodatek, obfitujący w pożyteczne składniki. Analiza wykazuje, iż w 100 częściach pokrzyw suchych znajduje się 18,3 proc. białka, 7,7 proc. tłuszczu, 38 proc. węglowodanów, 10 proc. drzewnika i duża zawartość żelaza. Jeśli chodzi o składniki strawne, to i w tym wypadku pokrzywy są bardzo pożywne, zawierają bowiem około 13 proc. białka strawnego, około 5 proc. tłuszczu i około 36 proc., a zatem pod względem zawartości białka i tłuszczu przewyższają pasze zbożowe (owies, jęczmień, pszenicę, koniczynę, lucernę, nawet żywokost kaukaski). Z tego względu pokrzywa jest godna większej uwagi, niż ma to miejsce obecnie. Doświadczenia z żywieniem kurcząt, które otrzymywały jako do-

datkową karmę pokrzywy dały świetne wyniki. Odgrywa tu rolę i bogactwo składników mineralnych, znajdujących się w pokrzywach. Również pokrzywa jest doskonałą paszą dla świń. Jako kiszonkę ubija ją się w beczce po dodaniu wody z serwatką. Zapobiegliwy hodowca powinien dodawać pokrzywy do paszy nie tylko w okresie wegetacji tej rośliny, lecz przygotować zapasy na zimę, do czego odpowiedni jest obecny okres. W tym celu należy ścinać młode pędy pokrzyw, wiązać je w pęczki i suszyć, powieszone na sznurkach w cieniu. Gdy pokrzywy wyschną, przechowywać je w miejscu suchem, np. na strychu, ułożone pęczkami ostrożnie, aby kruchych listków nie obłamywać. W ten sposób przechowane pokrzywy przetrwają doskonale do zimy, kiedy można je dodawać do karmy, pokruszywszy uprzednio dokładnie, co najlepiej uskutecznia się w worku, aby rąk nie poparzyć.

Aby mieć pokrzywy, dobrze jest najmniejsze nawet kawałki ziemi zacienionej, suchej w pobliżu obejścia zasiać zebranem nasieniem. Niektórzy rolnicy zalecają specjalnie ją uprawiać na krańcach pól żelazistych, „aby wyciągała nadmiar żelaza z gruntu". Istotnie pod korzeniami pokrzywy na ziemi, w której obecności żelaza nawet nie spodziewaliśmy się, zbiera się rdza żelazna, jak gdyby po zakopanem żelastwie. Zawartość tego pierwiastka, który, jak wiadomo, jest też składnikiem jajka, prawdopodobnie wpływa dodatnio na nieśność. Pokrzywa jest najwcześniejszą paszą ze wszystkich roślin. Można nią paść od najwcześniejszej wiosny do późnej jesieni, a daje obfite pokosy, o ile się ją obficie nawozi. Pokrzywa lubi bardzo polewanie gnojówką. Na zasiew 100 kw. potrzeba 80 gr. nasienia, które należy zebrać samemu, gdyż w handlu go niema.

Pogadanki Rolnicze.

Jesteśmy już teraz w tym okresie roku, że na polu oprócz okopowych nic już prawie niema. Jest to pora siewów jesiennych, porządków domowych oraz pora zbierania nasion pożytecznych drzew i roślin dziko rosnących, a przedewszystkiem akacji, drzewa, które tak rzadko się sadzi, a które przynosi ogromne korzyści. Pora obecna sprzyja znakomicie kopaniu rowów, wybieraniu szlamu z sadzawek wysychających, co warto zachodu, bo mamy z niego cenny nawóz, zwłaszcza na ziemię piaszczystą. Również obecny okres doskonale nadaje się do obróbki lnu i konopi.

W tym czasie dobry gospodarz nie powinien zapominać o sadzie. Już teraz czas jest najwyższy zamawiać drzewka, krzewy i cebulki kwiatowe do sadzenia jesiennego, zakładać na drzewa opaski ze słomy, moczonej w lepie, przeciwko gąsienicom itp.

Zamawiając drzewka należy wybierać okazy zdrowe i z tych miejsc, które posiadają warunki, zbliżone do tych, na których zamierzamy drzewka posadzić.

Sad owocowy jest najrentowniejszym z działów gospodarki rolnej, trzeba przeto o niego dbać i nie zostawiać go Opatrzności Boskiej. J. C. (RAP).

Gdy siano jest wilgotne...

Oczywiście niema nic lepszego, jak dobrze wysuszone siano. Ale w jesieni pogoda jest często bardzo niestała, wobec tego nie zawsze udaje się sprzątać suche siano. Co tedy robić, gdy w czasie jesiennego sianozbioru pogoda nie pozwala na wysuszenie skoszonej trawy?

Jeżeli niema żadnej nadziei na pogodę, najlepiej trawę odrazu za kosą umieszczać w dołach i kisić. Jeżeli pogoda jest przeplatana i niepewna, to dobrze podsuszone siano zwozimy do stodoły. Na spód dajemy warstwę słomy, a następnie każdy wóz siana posypujemy solą, licząc wiadro soli na wóz. Siana nie udeptujemy, lecz składamy je luźno. Na wierzch dajemy warstwę słomy, grubości 5 cm, którą po kilku dniach zmieniamy na inną. Na wierzch takiego siana nie można układać nic innego, aby nie było ugniecione.

Dając je inwentarzowi trzeba uważać, aby zbite w kłęby spleśniałe siano, które się przytem kurzy, było odrzucone w nawóz, gdyż jest dla zwierząt bardzo szkodliwe.

Największa w Polsce wystawa bydła czerwonego.

W ub. niedzielę po południu na terenie targów wschodnich we Lwowie odbyło się uroczyste otwarcie wystawy bydła czerwonego. Na wystawie zgromadzono 550 sztuk bydła czerwonego, pochodzącego z 40 obór dworskich i 38 włościańskich. Wystawa jest największym dotychczas pokazem bydła jednej rasy.

Rolnicza Ajencja Prasowa,

pragnąc dać możność zapoznania się z nowemi zarządzeniami, obchodzącemi rolników, wydała książkę pt. **„Informator Administracyjno-Podatkowy"**, która omawia szczegółowo następujące działy: Administrację, Sądy, Sprawy podatkowe, Wojskowe, Ubezpieczeniowe itd. Opłaty stemplowe, Sądowe, Komorników, Adwokatów i inne. Specjalną uwagę zwrócono na dział podatkowy i sprawy odłużeniowe w rolnictwie. Pozatem książka zawiera 60 wzorów podań, skarg, próśb i odwołań do wszystkich urzędów.

Informator Administracyjno-Podatkowy powinien znaleźć się w ręku każdego światłego rolnika, a w szczególności interesującego się sprawami publicznemi.

Książkę wysyła Rolnicza Ajencja Prasowa po wypłaceniu zł 1.40 na konto PKO. Nr. 13.674 lub po nadesłaniu tej sumy pocztą pod adresem: Rolnicza Ajencja Prasowa, Warszawa, ul. Marszałkowska 85.

Prosimy nie zamawiać za zaliczeniem, gdyż to ponosi znacznie cenę książki.

Uwaga: Za cenę jednej porady prawnej — ma się stałego doradcę w domu.

Kółko Rolnicze w Sampławie

urządza w niedzielę, dnia 16 września rb. zabawę Rolniczą

Dożynki

na którą mamy zaszczyt W. P. uprzejmie zaprosić.

Program:

I. O 3 godz. uroczyste nieszpory w kościele jako dziękczynne nabożeństwo za zebrane żniwo.

II. Po nabożeństwie wymarsz do miejsca zabawy z orkiestrą i sztandarem.

III. W ubikacjach śpichlerza b. Szkoły Roln. wspólna kawka Kółkowiczów i zaproszonych gości.

IV. Spiewy dożynkowe i urozmaicenia.

V. Zabawa taneczna.

Bufety obficie zaopatrzone w własnym zarządzie.

Czysty zysk obraca się na cele społeczne: na powodzian i t. p. Bilety przy kasie.

O poparcie imprezy prosi Zarząd i Komitet.

Wszystkie Kółka otrzymały zaproszenie.

ZEBRANIA KÓŁEK ROLNICZYCH.

na dzień 16 września 1934 r.

Grabowo o godz. 16-tej.

DZIAŁ KOBIECY



Wino z jabłek

to napój zdrowy, wzmacniający i pobudzający nerwy i trawienie. Z jabłek późniejszych, kwaskowatych: antonówki, złotej renety, aporty — otrzymamy najlepsze wino. Jabłka zaś kwaśne, cierpkie dają napój niesmaczny, przypominający ocet. Na przerób nadaje się owoc mniej dorodny, byle był dostatecznie dojrzały i średniej wielkości. Taki zawiera dużo cukru i garbnika, znajdującego się w łupinie, natomiast w dużych jabłkach tych koniecznych składników jest mało, a zato dużo wody.

Zanim przystąpimy do gniecenia owoców przygotować należy zaczyn drożdży: Sauternes lub Asmanshausen, czy też Tokaj (postępować jak podaliśmy w numerach czerwcowych w ogólnych uwagach o wyrobie win). 1 paczuszkę drożdży oblicza się na 25 litr. soku z jabłek. Zaczyn po po 3—4 dniach gotowy. Wówczas przecierać całe jabłka na tarce emaljowanej, miażdzić stępem drewnianym albo mielić szybko w maszynce. Obieranie jabłek i usuwanie gniazd jest nietylko zbyteczne, ale nawet szkodliwe, gdyż te części jabłka są źródłem aromatu dla wina. Przy miażdżeniu uważać, aby nie gnieść pestek, zawierających składniki o smaku gorzkim. Miazgę w kamiennym garnku zalać wystudzoną, przegotowaną wodą, licząc 4 ltr. wody na 8 kg. jabłek. Po kilku godzinach wygniatać do gąsiora, najlepiej szklanego (czystego), w którym nastąpić ma fermentacja, wlać zaczyn drożdży i rozgotowany w wodzie, a wystudzony cukier, licząc 3 i pół — 4 kg na 8 kg jabłek i 4 ltr. wody. Gąsior nie powinien był pełny. Postawić w ciepłocie około 20° C.

Gąsior zatkać korkiem z rurką fermentacyjną, w której zgięcie nalać trochę wody z alkoh. — korek oblać parafiną. Gdy gaz się nie ulatnia — fermentacja skończona. Należy więc wino ściągnąć z osadu. Ściągając zaś wino z gąsiora do naczynia trzeba koniec wężyka trzymać stale zanurzony w płynie ściekającym. W ten sposób wino mniej nasyci się powietrzem. Osad usuwamy. Gąsior wymywamy przegotowaną, wystudzoną wodą i moszcz znów zlewamy do czystego gąsiora. Jeśli znów utworzy się osad, ściąganie drugie powtarzamy po 3 tygodniach i dalsze, dopóki się wino nie wyklaruje, zawsze zatykając rurką ferm. Gotowe wino przetrzymać w gąsiorze dobrze zakorkowanym jeszcze około 2 miesiące w chłodzie, aby nabrało mocy. Wreszcie zlać do butelek, zakorkować, zalakować i przechować leżąco w suchej, chłodnej piwnicy.

W sezonie ogórków.

Ogórek — to jarzyna wartościowa, tak samo jak pomidory. Ogórki obfitują w sole wapniowe, witaminy B i C i kwasy naturalne, które regulują trawienie i przyczyniają się do utrzymania zasadowego odczynu krwi. Ogórki mają najrozmaitsze zastosowanie w kuchni. Możemy je spożywać na surowo lub nadziewane, duszone, kwaszone itd. Zwłaszcza surowe lub kiszone przynoszą nam wiele pożytku. Kiszenie produktów zachowuje ich wartość mineralną, witaminową, nie niszczy zawartych w nich pożytecznych składników i sprawia, że danej jarzyny możemy zjeść więcej niż wtedy, gdybyśmy ją spożywali zupełnie świeżą. Dlatego też dodatek niegotowanych, kiszonych ogórków, soku ogórkowego i kwasu burakowego do potraw powinniśmy stosować jak najczęściej. Aby jednak ogórki nie utraciły swej wartości, należy także zużytkować do potraw sok, wytworzony w czasie kiszenia. Sok ten posiada wysoką wartość witaminową oraz mineralną i w wielu wypadkach może posłużyć do kwaszenia potraw, zamiast mniej pożytecznego octu.

Zupę z ogórków można przyrządzać z wielką korzyścią dla organizmu z surowych ogórków kiszonych z sokiem. Należy wtedy ugotować i podprawiać wywar z jarzyn i kości, ogórki zaś obrać ze skórki, bardzo cienko pokrajać w paseczki i włożyć do wazy. Podprawioną zupę przestudzić trochę, wlać do ogórków, dodać surowego, przecedzonego soku ogórkowego do smaku i dopiero na końcu zupę posolić. Zupy tej nie podgrzewać powtórnie przed podaniem.

Ogórki na kompot.

3 ft. ogórków ołupać, wybrać z nich pestki, po przepołowieniu pokrajać je w podłużne paski i sparzyć gorącym octem, w którym muszą przez cały dzień poleżeć. Nazajutrz ocet zlać, zagotować pół ltr. octu, pół ltr. wody i pół kg. cukru i ostudziwszy zalać ogórki. Następnego dnia znów ocet zlać, zagotować i letnim już zalać ogórki i znów niech tak pozostaną przez 24 godzin. Tak zlewać ocet i gotować, coraz gorętszym zalewać pięć razy; nareszcie wrzucić ogórki do gotującego octu, raz zagotować, dołożywszy cynamonu i goździki, poczem, ostudziwszy wszystko, zlać w słój i jak zwykle zawiązać papierem szklanym lub pergaminen.

Kiszone ogórki.

Ogórki do kiszenia wybierać nieduże, jędrne i zielone, najlepiej Przybyszewskie. Zbierać je w dzień pogodny i suchy. Tego samego dnia trzeba ogórki zakisić. Ogórki obmyć. Dno beczki, najlepiej dębowej, wykładać liśćmi z wiśni, porzeczek, szlachetnego wina, kopru i selerów. Na to układamy ściśle jedno przy drugim, wybrane, przekłute ogórki jedną warstwą, poczem znów idzie cieńsza warstwa liści, aż do napełnienia beczki. Na wierzch znów trzeba dać grubszą ilość liści, pamiętając, aby najwięcej było wiśniowych i porzeczkowych. Dla ostrzejszego smaku dodać można liści bobkowych, pieprzu angielskiego i chrzanu. Kiszonkę, aby pokryło, zalewamy wodą, dając na wiadro zimnej świeżej wody, 1—1 i pół ft. soli i 1 ltr. octu, przykryć szczelnie czystem płótnem, dopasowanem denkiem i przycisnąć lekkim kamieniem. Beczkę ustawić w suchej piwnicy. Częściej przemywać brzegi, krążek i kamień z gromadzącej się pleśni, a ściereczkę spłókiwać w zimnej wodzie. Zależnie od piwnicy ogórki mniejwięcej po miesiącu są już dobre do użytku — przetrwają do późnej wiosny.

Efektowna bluzka z koronki.



Bluzka jest nadal niezastąpiona. Widuje się krótkie, wpuszczane do spódniczki, z baskinkami lub t. zw. casaque: z jedwabiu, kratk. tafty, z kokardą, falbankami plisowanemi, riuszkami, żabotkami lub też uszyte z tego samego materjału co spódniczka lub kontrastowo innego, zarówno pod względem materjału, jak i koloru. Do najmodn. połączeń należą: czarno-białe, srebrno-szare, bronzowo-herbaciane i pastelowo-niebieskie. Bardzo rozpowszechnione są też ciemniejsze bluzki do jaśniejszych spódniczek. Jumperki i bluzki sportowe są nadal modne.